Z 1181 P

INSTRUCTION

Sur la culture & les usages des Pommes de terre.

Les avantages des pommes de terre sont connus. On sait qu'elles prospèrent dans tous les climats ; qu'elles donnent sans apprêt une nourriture aussi commode que salutaire ; que l'habitant des champs peut aller les déterrer à onze heures, & avoir à midi un aliment comparable au pain ; que c'est de toutes les productions des deux Indes, celle dont l'Europe doit bénir le plus l'acquisition, puisqu'elle n'a couté ni crimes, ni larmes à l'humanité.

A ces vérités consolantes, il convient d'ajouter qu'il n'y a point de terrains qui, avec un peu de travail, ne deviennent propres à la végétation de ces racines ; que leur culture ne sauroit sous aucun rapport, avoir d'inconvénient : elle fait disparoître à jamais ces fléaux des grandes populations, le monopole, l'accaparement & la famine.

Cependant si la récolte des pommes de terre manque rarement, elle n'est pas toujours aussi abondante. Cette année, remarquable par sa sécheresse, en est une preuve frappante. Les mars ont rapporté à peine la semence. La pomme de terre semble avoir suivi la même marche jusqu'en vendémiaire ; mais les pluies survenues ont rétabli sa végétation intérieure, de manière qu'elle a rendu la moitié de son produit ordinaire. A la vérité, la plupart des tubercules n'ont pu atteindre une moyenne grosseur, & sont restés comme de petites noix. Dans cet état, elles feront plus de profit pour la plantation que pour la nourriture, parce que l'expérience a prouvé que les petites pommes de

A



terre entières, parvenues à leur point de maturité, valent mieux que le plus gros quartier.

Combien il seroit important, dans ce moment où nous n'avons pas le moyen de perdre une mesure de grains, qu'on s'occupât de mettre en réserve toutes ces petites pommes de terre, pour la reproduction! La ménagère qui les achète au marché, en fait ordinairement un triage après leur cuisson, & les jette au rebut, parce qu'elles éprouvent beaucoup de déchet & qu'elles exigent des soins minutieux pour les éplucher. Les voilà donc perdues pour la subsistance publique & pour la plantation future.

Les cultivateurs aisés qui ont récolté des pommes de terre, viendroient à bout de remédier à cet inconvénient, en échangeant leurs grosses pommes de terre contre des petites, en achetant celles-ci au même prix que les premières, en en prêtant à ceux de leurs frères moins fortunés, qui voudroient en planter. Cet acte de bienfaisance, qui coûteroit peu, décéleroit dans les citoyens qui l'auroient exercé, un grand attachement à la République, & un patriotisme pur. Nous les invitons au nom de la patrie, à faire tourner au profit de la liberté & de l'égalité, ces réflexions suggérées par l'amour de l'utilité générale.

I.

La pomme de terre est la plus précieuse des plantes potagères; elle se plaît dans tous les climats. La plupart des terrains & des expositions lui conviennent. On peut la multiplier par boutures, par marcottes & par semis. Son feuillage est un fourrage, ses racines sont une nourriture pour l'homme & pour les animaux. Il n'existe pas un coin de la République où elles ne prospèrent. Son produit est d'autant plus abondant, que celui des grains l'est moins : elle se plante après toutes les semailles, & se récolte après toutes les moissons.

2.

Le nombre des eſpèces de pommes de terre ſe monte à douze. Elles peuvent toutes ſervir aux mêmes uſages, parce que toutes contiennent les mêmes principes ; elles ne diffèrent que par leurs proportions, ce qui en fait changer un peu l'aſpect & le goût. Les rouges demandent un meilleur ſol, & produiſent un quart de moins. En appliquant avec diſcernement ces eſpèces aux cantons, il n'y a pas de terrain, d'expoſition, de climat, où la plante ne ſe naturaliſe avec toutes ſes propriétés.

3.

L'eſpèce groſſe blanche, marquée de points rouges intérieurement & extérieurement, fort commune dans les marchés, eſt celle à laquelle il faut ſpécialement s'attacher, lorſqu'on a en vue la nourriture du bétail, l'extraction de l'amidon ou farine, & la préparation du pain mélangé avec cette racine, parce qu'elle eſt la plus vigoureuſe, la plus féconde & la plus propre à tous les pays ; qu'elle ne manque preſque jamais, même dans les fonds légers les plus ſtériles ; elle eſt d'une excellente qualité pour la table, & c'eſt avec cette eſpèce qu'il faut commencer les défrichemens.

4.

Sans être ſupérieure à tous les accidens, la pomme de terre eſt, particulièrement dans les ſols légers & ſablonneux, moins aſſujettie aux malheurs qui ſouvent moiſſonnent ou détruiſent les autres végétaux : elle brave les effets de la grêle, nettoie pour pluſieurs années le champ infecté de mauvaiſes herbes, détruit les chiendents ſi abondans dans les vieilles luzernes, donne, ſans engrais, de riches récoltes dans les prairies artificielles retournées, diſpoſe favorablement le terrain à recevoir les grains qui lui ſuccèdent, &

devient un moyen non ſeulement de ſupprimer les jachères, mais encore de tirer parti des fonds les plus ingrats, en les rendant capables de rapporter d'autres productions...

5.

Deux labours ſuffiſent aſſez ordinairement pour diſpoſer toutes ſortes de terrains à cette culture. Le premier très-profond avant l'hiver; le ſecond avant la plantation. Il eſt bon que le ſol ait ſept à huit pouces de fond; que la pomme de terre ſoit plantée à un pied & demi de diſtance, & recouverte de quatre à cinq pouces de terre: il faut planter plus clair dans les fonds riches que dans les terres maigres, & dans celles-ci plus profondément. Les eſpèces blanches demandent à être plus eſpacées que les rouges, qui pouſſent moins au dehors & au dedans.

6.

Toutes les eſpèces de pommes de terre ſont tendres, ſèches & farineuſes dans les lieux un peu élevés, dont le ſol eſt un ſable gras; pâteuſes, humides dans un fonds bas & glaiſeux. Il faut mettre les blanches dans des terres à ſeigle, & les rouges dans les terres à froment; la groſſe blanche dans tous les ſols, excepté dans ceux trop compacts, où cette culture eſt difficile & les produits de médiocre qualité. On leur reſtitue, il eſt vrai, leur premier caractère de bonté, en les plaçant l'année d'enſuite ſur le terrain qui leur eſt le plus favorable.

7.

Une ſeule pomme de terre ſuffit pour la plantation, quel qu'en ſoit le volume; & quand elle a une certaine groſſeur, il faut la diviſer en biſeaux, & non pas en tranches circulaires, & laiſſer à chaque morceau deux à trois œilletons au moins, avec la précaution d'expoſer un ou deux jours à l'air, les morceaux découpés,

afin qu'ils ſèchent du côté de la tranche & ne pourriſſent pas en terre, par l'action des pluies abondantes qui ſurviennent immédiatement après la plantation ; en un mot, il vaut mieux une petite pomme de terre entière, que le plus gros quartier.

8.

Il eſt néceſſaire de proportionner la nature du ſol à la quantité de pommes de terre à planter. Plus il eſt riche par-là même & par les engrais qu'on emploie, moins il en faudra chaque arpent ; il exige depuis deux ſetiers juſqu'à trois, meſure de Paris, & même plus, ſi elles ſont d'une certaine groſſeur. Le maximum du produit qu'on puiſſe eſpérer de la blanche marquée de points rougeâtres, eſt de cent ſetiers pour chaque arpent. Le terme moyen eſt de 50 à 70. Les rouges longues produiſent, toutes choſes égales d'ailleurs, un tiers de moins, ſe vendent plus cher dans les marchés, demandent un meilleur terrain, & ne ſont pas d'une complexion auſſi vigoureuſe.

9.

Se hâter de planter les pommes de terre ne procure abſolument aucun bénéfice, parce qu'alors il leur faut beaucoup plus de temps pour lever, & qu'elles courent plus de riſques dans le champ qu'au grenier. Il vaut mieux attendre que les mars ſoient entièrement terminés ; mais, en quelque temps que ce ſoit, les pommes de terre en pleine germination, ou dont on aura arraché les pouſſes bien avant le printemps, peuvent ſervir également à la plantation ; elles ſont même alors un peu plus hâtives.

10.

Les différentes méthodes de cultiver les pommes de terre doivent être réduites à deux principales : l'une

consiste à les planter à bras, & l'autre à la charrue. La première produit davantage, mais elle est plus coûteuse que la seconde, qui cependant doit toujours être préférée, lorsqu'il s'agit d'en couvrir une certaine étendue pour l'engrais du bétail.

11.

Il seroit infiniment utile que les cultivateurs qui ont une exploitation d'une certaine étendue, pratiquassent les deux méthodes séparément dans deux champs voisins de leur ferme, & proportionnés à l'étendue de leur exploitation; le produit de la méthode à bras serviroit aux besoins de la famille, & ce seroient les rouges : l'autre à ceux des bestiaux, & il faudroit employer les grosses blanches, marquées de points rougeâtres.

12.

Dans le courant d'avril, on trace une raie la plus droite possible; deux enfans, ou deux femmes munies chacune d'un panier, suivent la charrue, l'une pour jeter la pomme de terre, & l'autre du fumier par-dessus, lorsqu'on en emploie, ou qu'on ne l'a pas distribué dans la totalité du champ par les labours. On ouvre après cela deux autres raies où l'on ne met rien. Ce n'est qu'à la troisième raie qu'on recommence à semer & à fumer, & ainsi de suite. Dès que le travail est fini, il faut herser, pour tout recouvrir avant que la pomme de terre ne lève.

13.

Dès que la pomme de terre a acquis trois à quatre pouces, il faut la sarcler à la main; & quand elle est sur le point de fleurir, on la butte, en faisant entrer dans les raies vides une petite charrue qui renverse la terre de droite & de gauche, & rechausse le pied. Souvent une première façon dispense de la seconde,

quand le terrain trop aride ne favoriſe pas la végétation des herbes étrangères. On peut y ſemer enſuite de gros navets ou turneps, lorſqu'on veut obtenir deux récoltes du même champ & ne perdre aucune place, ce qui ſuppoſe, il eſt vrai, une bonne qualité de ſol.

14.

La culture à bras eſt pratiquée en échiquier, en quinconces & en rangées droites, en faiſant des rigoles ou des trous plus ou moins profonds & larges, dans leſquels on jette la pomme de terre & le fumier qu'on recouvre enſuite, qu'on ſarcle & qu'on butte à la main avec la houe à long manche. Comme il ne s'agit pas ici d'une grande étendue, les façons peuvent ſe répéter pour augmenter le produit. Cette méthode permet de placer des pommes de terre dans une foule d'endroits vagues ou inutiles, dans les vignes, ſur les revers des foſſés, dans des parcs, dans un bois après qu'il eſt coupé, dans les laiſſes de mer, dans les ſables, ſur nos côtes, &c. &c. &c.

15.

La maturité des pommes de terre s'annonce par le feuillage qui jaunit & ſe flétrit de lui-même, ſans le concours d'aucun accident. Quelques jours avant fructidor, on peut le faucher, ou faire entrer dans le champ les vaches & moutons qui le broutent. Brumaire arrivé, les pommes de terre ne végètent plus à leur avantage ; il ne faut pas différer d'en débarraſſer le ſol pour les ſemailles d'hiver, pour remplacer par un grand profit l'année de ſéchereſſe, & pour prévenir des gelées blanches qui gâteroient les racines à la ſuperficie du terrain, & empêcheroient qu'on ne les laiſsât ſe raſſurer ſur le terrain même ou elles ont été plantées.

16.

C'eſt dans le courant de brumaire qu'il faut s'occuper de la récolte des pommes de terre. Une ſimple charrue ſuffit par jour pour en déchauſſer un arpent & demi; & ſix enfans bien d'accord peuvent aiſément la deſſervir. Munis chacun d'un panier, ils portent à un tas commun les racines dépouillées des filamens chevelus. La récolte à bras eſt moins compliquée. On peut bien dans les terres légères, en ſaiſiſſant les tiges & tirant à ſoi, enlever les racines en paquets; mais dans les terres fortes, il faut ſe ſervir, non pas d'une bèche ou d'une houe, mais d'une fourche à deux ou trois dents. On fait le triage des petites d'avec les groſſes; on met de côté celles qui ſont entamées, pour les conſommer les premières : on rejette les gâtées.

17.

De tous les moyens propoſés pour multiplier les bonnes qualités de pommes de terre, & empêcher qu'elles ne s'abâtardiſſent, il n'y en a point de plus efficace que les ſemis. Il faut de temps en temps renouveler les eſpèces par cette voie, en cueillant la veille de la récolte des racines, les fruits de l'eſpèce qu'on a deſſein de propager, en les conſervant pendant l'hiver dans du ſable, ou ſuſpendues à des cordes, en les mêlant au printemps avec de la terre, & les répandant ſur des couches ou ſur un bon terreau.

18.

Une fois la plante levée de ſemis, on la ſarcle, on la butte & on la récolte comme celle qui vient de bouture; replantée, dès la ſeconde année elle donne déjà d'aſſez groſſes pommes de terre pour offrir une reſſource; mais la production n'eſt véritablement complète que la troiſième année. Ce moyen de la

nature, ſi facile, procure une nouvelle génération pendant une longue ſucceſſion d'années, conſerve ſa fécondité & tous ſes caractères.

19.

La proviſion de pommes de terre qui ne conſiſte que dans quelques boiſſeaux, eſt d'une garde très-facile, parce qu'on peut la tranſporter ſur le champ de la cave au grenier, ſelon la température; il ſuffit de les remuer, & de ne jamais en faire des tas trop épais, de les mettre ſur des planches ou de la paille, éloignées des murs.

20.

Les grandes quantités de pommes de terre preſcrivent d'autres meſures de conſervation. Les plus efficaces ſont de creuſer dans le terrain le plus élevé, le plus ſec & le plus voiſin de la maiſon, une foſſe d'une profondeur & largeur proportionnées aux pommes de terre qu'on a deſſein de garder. On garnit le fond & les parois avec de la paille longue; les racines une fois diſperſées, ſont recouvertes enſuite d'un autre lit de paille. On fait au-deſſus une meule en forme de cône ou de *talus*; & on a ſoin que la foſſe ſoit moins profonde du côté où on tire la pomme de terre pour la conſommation, en obſervant de clorre l'entrée chaque fois qu'on en ôte.

21.

Une autre méthode particulière, peu coûteuſe à tout cultivateur, facile & certaine dans l'exécution, c'eſt de faire dans l'intérieur d'une grange, avec des claies dont on ſe ſert ordinairement pour le parc des moutons, ou avec des planches, un eſpace plus ou moins grand ſelon l'étendue de la récolte qu'on a à eſpérer, en obſervant un paſſage pour y conduire, lequel paſſage ſert à les y dépoſer & à les enlever à meſure de la

consommation. On sent aisément que cet espace est entouré tous les ans par les grains & les fourrages qu'on renferme dans la grange. Cette méthode qui supplée aux fosses, conserve les pommes de terre sans aucun inconvénient.

22.

Pour prolonger un temps infini la durée des pommes de terre en substance, il faut leur faire subir dans l'eau un peu salée quelques bouillons, ce qu'on nomme vulgairement *blanchir* ; les couper ensuite par tranches & les exposer au-dessus d'un four de boulanger, elles acquièrent alors la sécheresse & la transparence d'une corne ; exposées ensuite dans un pot avec un peu d'eau ou tout autre liquide sur un feu doux, elles fournissent un aliment sain, comparable à la racine fraîche. En les réduisant en poudre, elles offrent une purée & des potages très-salutaires. Ce moyen donne le très-grand avantage de conserver par-tout & pendant des siècles, sans embarras comme sans frais, le superflu de la provision de chaque mois que la germination détruiroit au retour des chaleurs ; de jouir de ce légume long-temps, & d'en tirer encore parti sans inconvénient pour le sang quand il a été surpris par la gelée.

23.

La grande quantité d'eau que renferment les pommes de terre & leur extrême propension à germer, ne permettent guère de les conserver au-delà de six mois, quel que soit le procédé pour les prolonger d'une recolte à l'autre, en les divisant par tranches & les exposant à la chaleur du soleil ou du feu ; mais les racines qui ont subi cette dessiccation la plus simple, la plus naturelle & la plus expéditive, ne peuvent plus reprendre par la cuisson leur saveur. Toujours elles présentent une substance désagréable à la vue & au goût ; ce moyen doit donc être rejetté. En les

mettant au pressoir comme les pommes pour faire le cidre, & divisant le marc par pains, elles sèchent très-bien à l'air, & peuvent servir ainsi avec avantage aux bestiaux, pendant toute l'année.

24.

Un autre moyen de perpétuer, d'étendre l'usage des pommes de terre, d'en tirer même parti lorsque la gelée, la germination ou le défaut de maturité les rendent peu propres à servir de nourriture en substance, c'est d'extraire leur farine ou amidon, pourvu qu'elles ne soient ni cuites, ni sèches, ni altérées jusqu'à un certain point. Une livre de ces racines en donne depuis deux jusqu'à trois onces ; elles en fournissent d'autant plus qu'elles ont été récoltées sur des terres élevées & légères.

25.

On prépare l'amidon de pommes de terre au gras ou au maigre, & la bouillie qui en résulte est légère, substantielle , & infiniment préférable à celle de froment. Elle peut servir tout à la fois de remède & d'aliment ; elle convient aux vieillards, aux enfans & aux malades; elle augmente le lait aux nourrices & prévient les coliques dont elles sont tourmentées. Il n'existe pas dans les campagnes un ménage assez pauvre pour, moyennant une rape & un tamis, n'être pas en état de s'en procurer de quoi fournir aux besoins de la famille. Cet amidon qu'on ne peut employer pour la coëffure, fait de la colle & un bon empois ; il est inaltérable conservé dans un endroit sec, à l'abri des animaux.

26.

La pratique trop aisée de cuire les pommes de terre à grande eau & dans un pot à découvert, devroit être proscrite, parce qu'elle nuit à leur qualité. Il faut que

cette cuiſſon s'opère à la vapeur de ce fluide; pour cet effet, on les lave, ou bien on les laiſſe tremper pendant quelques momens dans l'eau froide, ſur-tout lorſqu'elles ſont gelées; car alors aucuns moyens ne peuvent les rappeler à leur premier état pour la plantation; on les met dans un pot où il y a un peu d'eau, qu'on ferme exactement.

27.

On pourroit mieux faire encore en ſe ſervant d'un panier d'oſier garni de deux anſes pour enlever les pommes de terre à volonté. Ce panier entreroit dans le chaudron à quelque diſtance du fond ſans toucher à l'eau; une claie ou un grillage placé au milieu du chaudron, muni d'un couvercle propre à retenir & à fouler les vapeurs de l'eau & à conſerver ſa chaleur, rempliroit abſolument le même but. Les racines traitées ainſi augmentent encore de qualité en les expoſant un moment toutes pelées dans un vaſe, à un feu doux ou ſur un gril. Elles achèvent alors de perdre leur humidité ſurabondante & acquièrent tous les avantages des pommes de terre cuites au four ou ſous les cendres: elles ſont sèches, farineuſes & délicates.

28.

Les pommes de terre qui exigent moins de frais, de ſol & de labour que toute autre production, rendent dans les campagnes la ſubſiſtance plus facile, plus aſſurée & plus abondante. C'eſt particulièrement pour leurs habitans qu'elles paroiſſent deſtinées, parce qu'elles exigent peu d'aſſaiſonnement pour un comeſtible ſalutaire; quelques grains de ſel, un peu de beurre, de la graiſſe, du lard, du miel, de la crême, du lait ſuffiſent. Les habitans des grandes communes y trouveront auſſi un aliment excellent, parce qu'il a la propriété de corriger le ſang qui viſe au ſcorbut. Elles ſont fades,

ſans être inſipides, & cette fadeur contre laquelle on s'eſt tant récrié, conſtitue préciſément cette qualité qui fait qu'elle ſe prête à tous nos goûts ; qu'on ne s'en laſſe pas plus que de pain; qu'elles reſſemblent à beaucoup d'égard à cet aliment de première néceſſité, & qu'elles peuvent entrer dans ſa compoſition lorſqu'il y a diſette ou cherté de grains & de farines; mais les pommes de terre, ſous cette forme, ne ſeront jamais tout à la fois un ſupplément & un objet d'économie que pour les laboureurs environnés de terrains couverts de ces racines, vu que tous frais de culture payés, le ſac peſant deux cent vingt livres, ne leur reviendra point à 1 liv. 10 ſous. Le tranſport de cette denrée eſt coûteux ; ſa conſervation pendant l'hiver demande un emplacement & des ſoins qu'on ne trouve qu'à la campagne.

29.

Le pain de pommes de terre mélangé conſiſte à employer la farine ſans former de levain ; à tenir la pâte exactement ferme & à appliquer les racines cuites avec leur peau ſans eau, au levain ou à l'amidon, & à faire en ſorte que le mélange ſoit bien levé. Prenez vingt-cinq livres de farine de froment, de ſeigle & d'orge, ſuivant l'uſage & les reſſources du canton; délayez un peu de levain quelconque avec aſſez d'eau chaude pour en former une pâte ferme que vous laiſſerez fermenter comme un levain ordinaire. Ayez vingt-cinq livres de pommes de terre, préalablement cuites; mêlez-les toutes chaudes au levain & à un demi-quarteron de ſel fondu dans l'eau. Quand le mélange ſera ſuffiſamment pêtri au moyen d'un rouleau de bois, diviſez par pains de deux & quatre livres; dès qu'ils ſeront bien levés, enfournez-les avec la précaution de chauffer moins le four & d'y laiſſer la pâte plus long-temps ſéjourner. Ce pain ſe conſerve frais long-temps, & quand

c'eſt la farine de froment qu'on a employée, on croiroit à l'odeur & à la ſaveur qu'on y a introduit du ſeigle.

30.

Il n'exiſte pas de plante plus univerſellement utile que la pomme de terre; elle eſt la première des plantes potagères; elle prolonge les effets du fourrage toute l'année, conſerve dans leur embonpoint les beſtiaux qui s'en nourriſſent, améliore leurs fumiers pour les terres légères, ſi propres à leur végétation. Avec cette denrée, les fermiers trouveront dans leurs plus mauvais fonds l'avantage de faire des élèves pendant l'été, d'entretenir l'hiver des troupeaux conſidérables; le petit cultivateur, à ſon tour, fera rapporter à ſon foible héritage de quoi nourrir ſa famille, ſa vache, ſon cochon & ſa volaille. Jamais cette culture ne deviendra préjudiciable à celle des grains; ſi l'une & l'autre ſont également abondantes, on pourroit employer le ſuperflu des pommes de terre à l'extraction de leur amidon, à en former des gâteaux qui ſe conſervent, à les faire blanchir, couper par tranches & ſécher, ou enfin à les faire manger par le bétail, au moyen duquel il ſeroit poſſible d'établir un grand commerce, ou qu'on échangeroit. Enfin, la pomme de terre eſt un aliment local qui diminuera la conſommation des grains dans les campagnes; alors leurs habitans mieux nourris & plus riches en beſtiaux, doubleront leurs moiſſons en tout genre.

A PARIS,

DE L'IMPRIMERIE NATIONALE EXÉCUTIVE DU LOUVRE.

An II.e de la République.